



طب صابر: قانون مفرد اعضاء

فارما کوپیا

(یعنی قانون مفرد اعضاء کی ادویات)

بمع

غذاؤں کا چارٹ
اور
وزن کے پیمانے



حکیم صابر ملتانی رحمہ اللہ

Eislamicbook.com

غذی غذا جگر اور غد کیلئے مقوی ہے

عضلاتی غذا دل اور عضلات کیلئے مقوی ہے اعصابی غذا دماغ اور اعصاب کیلئے مقوی ہے

⑥ **اعصابی غدی غذائیں (تر گرم)** دودھ گائے، مغزیادام مغزیات کا حریرہ، اچھلاک اسپنول، مربہ گاجر مگزیات جلیبی، برنی، بکھن (سالن) ٹینڈے، دال ماش بھنڈی توری، اروی، گاجر مولی، حلوہ کدوسری ہائے کا گوشت، فرنی چاول بیٹھے، سفید چاول دودھ سوڈا **پیل** تربوز ناشپاتی، کیلا، آلو بخارہ شیریں، امرود سفید کیلے کا ملک فیک، ملک فیک، گنے کا رس، شربت صندل، شربت بزدی، بادام، کا شربت، ٹھنڈے، شرابات وغیرہ **نہہ** سونف گل سرخ الاچھی خورد ملٹھی، برابر وزن سفوف کریں 1/2 ماشہ کا قہوہ حسب ضرورت میٹھا ڈال کر کھانا کے بعد نیم گرم۔

① **اعصابی عضلاتی غذائیں (سرد تر)** ساگودانہ کی کھیر، گاجر کا مربہ انڈے کی سفیدی، آئس کریم کون، سفید بیٹھے چاول دودھ ڈال کر بھینس، گائے، بکری کا دودھ، بھنی دانہ، کچی لسی (سالن)، سری پائے کا گوشت، دودھ کھیر مغزیات، سبز دھنیا، مولی کا سالن، دال ماش، ٹینڈے، کالی توری، بھنڈی توری، کدو، شغلم، **قہوہ** صندل سفید الاچھی چھوٹی برابر وزن باریک کر کے ایک پیالی حسب ضرورت میٹھا ڈال کر صبح دوپہر شام پی لیں۔

② **عضلاتی اعصابی غذائیں (خشک سرد)** ترش دہی، کچی لسی، مربہ آملہ، مربہ ہڑ، مربہ سیب، دہی بھلے، فروٹ چاٹ، مونگ پھلی، سبز ناریل، (سالن) بھینس کا گوشت، لوبیہ، موٹھ، تیل مین تلی ہوئی پھلی، آلو گو بھی، بینگن، آلو، کھنب، سبز چنے، مکئی، جوار، باجرہ، کی روٹی، سیاہ جنوں کی دال ہر قسم کا اچار روٹی کے پکڑے بیسی اشیاء **پیل** کنوں، مالٹا، آڑو، سنگتر، رس بھری جاسن، قالہ، لوکاٹ، ترش انار، آلو بخارہ، ناریل، سیب، لچھی، دیسی پیر، آلوچہ، لیوکی، کھجور، کاشنی اشابری وغیرہ، **نہہ** لوگ 1 تولہ + چائے کی پتی، 2 تولہ + دال چینی 3 تولہ سفوف کریں 1/2 ماشہ کا قہوہ حسب ضرورت میٹھا ڈال کر صبح شام کھانا کھانے کے بعد اگر پیشاب زیادہ آئے 1/2 حصہ لیوکیوں نچوڑ کر گرم گرم نوش کریں۔

③ **عضلاتی غدی غذائیں (خشک گرم)** کشمش مغز اخروٹ، چلغوزہ چھوہارے، انڈا فراٹی، منقہ انجیر، مربہ ہڑ، ساگ تکہ کباب، آم کا آچار، اوجھری بکرا، بیسی روٹی، بیسن کا حلوہ، گائے کا گوشت، سیاہ جنوں کی دال، بھنے ہوئے سیاہ چنے، پالک، ساگ، کریلے، ٹماٹر، پیاز، لہسن، اچار سہانجہ، مرغی کا گوشت، سرسوں اتار میرا کا ساگ **پیل** ترش انگور، جاپانی پھل، دیسی پیر خشک، کھجور، کشمش چوہارے مغز اخروٹ **نہہ** لوگ 1 تولہ + چائے کی پتی 2 تولہ + دال چینی 3 تولہ سفوف کریں 1/2 ماشہ کا قہوہ حسب ضرورت میٹھا ڈال کر صبح شام نیم گرم نوش کریں۔

④ **غدی غذائیں (گرم خشک)** مغز اخروٹ، مربہ آم، مربہ ادراک، کھجور، چلغوزہ، تتر، بھیر، مرغابی، بلخ کا گوشت بلکہ ہر قسم کے سرنندوں کا گوشت سرسوں اتار میرا کا ساگ، دیسی مرغی کا گوشت، بکرے کا گوشت، انڈوں کی سالن، زردی انڈا، زیرہ سیاہ، (ادراک، لہسن، ٹماٹر، پیاز، سرخ مرچ، بطور، چینی) میٹھی، کچی بکرا، سہانجہ کا اچار **پیل** کھجور، آم شیریں، بیٹھا، خربوزہ انگور شیریں، شہتوت وغیرہ **نہہ** اجوائن، دیسی + تیز بات، پودینہ دیسی، ادراک، سبز تازہ، برابر وزن سفوف کریں 1/2 ماشہ کا قہوہ حسب ضرورت گڑ، شکر، شہد میٹھا ڈال کر گرم صبح شام نوش کریں کھانا کھانے کے بعد۔

⑤ **غدی اعصابی غذائیں (گرم تر)** حلوہ بادام، مربہ ادراک گندم کا دلیا، دیسی گھی میں تریتر کر کے کھائیں۔ بادام، انجیر کھجوری، دودھ اونٹنی، دودھ بکری، دودھ گائے، انڈا بلخ، انڈا مرغی، بکرے کا گوشت، سیامرچ، دیسی گھی شکر ڈال کر کھائیں روغن زیتون، ادراک حلوہ، ساگ، کالی توری، دال مونگ، روغن بادام، آم کا ملک فیک **پیل** خربوزہ، بیٹھا، گڑ شیریں، امرود سرخ، گرما، سردا، پستہ شہد کا شربت، خوبانی، آم شیریں، **نہہ** سونف، پودینہ دیسی، زیرہ سفید، الاچھی خورد برابر وزن سفوف کریں 1/2 ماشہ کا قہوہ حسب ضرورت میٹھا ڈال کر کھانا کے بعد نیم گرم صبح شام۔

نوٹ ہمارے ہاں نرینہ اولاد کیلئے کورس موجود ہے کسی وقت بھی لے سکتے ہیں

فارماکوپیا

1 محرک..... تخم کاسنی 50 گرام + قلمی شورہ 30 گرام
 1 شدید..... تخم کاسنی 50 گرام + قلمی شورہ 30 گرام + جوکھار 40 گرام
 1 ملین..... تخم کاسنی 50 گرام + قلمی شورہ 30 گرام + جوکھار 40 گرام + گل سرخ ایرانی
 120 گرام

1 مسہل..... تخم کاسنی 50 گرام + قلمی شورہ 30 گرام + جوکھار 40 گرام + گل سرخ ایرانی
 120 گرام + کالادانہ 240 گرام

1 اکسیر..... کشتہ قلعی، طباشیر، الاچھی کلاں ہر ایک 10 گرام، ورق نقرہ 3 گرام پہلی تینوں
 ادویہ کو کھرل میں ڈال کر ایک ایک ورق کھرل کرتے جائیں، جب ختم ہو جائیں
 تو دواء تیار ہے۔

مقدار خوراک 500mg تا 1000mg

کشتہ قلعی کی ترکیب: قلعی پانچ تولہ کو کسی لوہے کی کڑاہی میں ڈال کر پکھلائیں اور اس
 پر ایک چٹکی قلمی شورہ ڈال دیں اور پھر اس کے اوپر دوسری چٹکی برگ بھنگ کی دیتے
 جائیں، فوراً شعلہ نکلے گا۔ ایک لوہے کی سلاخ پھیرتے رہیں۔ اسی طرح ایک پاؤ قلمی
 شورہ اور ایک پاؤ برگ بھنگ ختم کریں۔ پھر اس خاکستر کو کڑاہی کے اندر ہی اکٹھا کر کے
 ایک گھنٹہ آگ دیں۔ پھر کڑاہی چولہے سے اتار کر رکھیں، سرد ہونے پر ایک کوزہ گلی میں
 گل حکمت کر کے پانچ کلو اوپلوں میں آگ دیں بالکل سفید کشتہ نکلے گا۔ اب اسے کسی
 برتن میں ڈال کر پانی سے دھولیں اور اسی حالت میں چھوڑ دیں جب پانی نھر آئے تو
 اسے گرا دیں۔ اسی طرح سات بار کریں، سارا شورہ ختم ہو جائے گا خالص کشتہ رہ جائے گا
 اسے دھوپ میں خشک کر کے سنبھال رکھیں۔

1 تریاق..... افیون 10 گرام، لوہان کوڑیا 10 گرام، چینی 10 گرام۔

مقدار خوراک 50mg تا 100mg

1 مقوی..... گاؤزبان، ابریشم، کشیز ہر ایک 100 گرام، برادہ صندل سفید 50 گرام، الاچھی
 خرد 10 گرام، عرق گلاب 2 کلو، آب انار شیریں آدھا کلو، چینی 2 کلو

ترکیب: ادویات کو رات عرق میں بھگو رکھیں صبح آگ پر رکھ کر پکائیں۔ جب ایک چوتھائی پانی باقی رہ جائے تو اسے چھان لیں اور اس میں آب انار اور چینی ڈال کر آگ پر رکھیں۔ خمیرے کا قوام بنالیں اور پھر اس قدر گھوٹیں کہ سفید ہو جائے۔

روغن نمبر 1 روغن بادام 90ml + کافور 10 گرام کافور کھل کر کے روغن میں حل کر لیں۔

سرمہ نمبر 1 سرمہ سیاہ + قلمی شورہ، هموزن ایک گھنٹہ کھل کریں تیار ہے۔

2 محرک مغز کرنجہ 50 گرام + آملہ (منقی) 50 گرام

2 شدید مغز کرنجہ 50 گرام + آملہ 50 گرام + پھٹکری بریاں 100 گرام

2 ملین مغز کرنجہ 50 گرام + آملہ 50 گرام + پھٹکری بریاں 100 گرام + ہلیہ سیاہ

بریاں 200 گرام

2 مسہل مغز کرنجہ 50 گرام + آملہ 50 گرام + پھٹکری بریاں 100 گرام + ہلیہ

سیاہ بریاں 200 گرام + ہرڑ جلاپہ 200 گرام

2 اکسیر سم الفار 1 گرام + کشتہ چاندی 20 گرام دونوں کو ملا کر 2 گھنٹے کھل کریں۔

مقدار خوراک 10 تا 30 ملی گرام

2 مقوی پوست ہلیہ زرد، پوست ہلیہ کابی، ہلیہ سیاہ بریاں، آملہ، سفانج، اسطوخودوس،

کشمش، مویز منقی ہر ایک 20 گرام، کشتہ فولاد 10 گرام

تمام ادویہ کا سفوف بنالیں پھر روغن بادام 100ml میں چرب کریں، پھر ایک کلو

چینی کا قوام بنا کر شامل کر دیں۔

مقدار خوراک 5 تا 10 گرام صبح و شام

2 تریاق سرمہ سیاہ 10 گرام + پوست ریٹھا 90 گرام

سرمہ سیاہ اچھی طرح باریک کھل کر کے پوست ریٹھا پس کر شامل کر لیں۔

مقدار خوراک 100mg تا 500mg

روغن نمبر 2 روغن کنجد 70ml، روغن صندل 10ml دونوں ملا لیں۔

سرمہ نمبر 2 سرمہ سیاہ + پھٹکری بریاں، هموزن اچھی طرح باریک کھل کر لیں۔

3 محرک لونگ 10 گرام + دارچینی 30 گرام

3 شدید لونگ 10 گرام + دارچینی 30 گرام + جادتری 20 گرام

3 ملین..... لونگ 10 گرام + دارچینی 30 گرام + جاوتری 20 گرام + مصر 60 گرام
3 مسہل..... لونگ 10 گرام + دارچینی 30 گرام + جاوتری 20 گرام + مصر 60 گرام
+ حظل 40 گرام

3 اکسیر..... مرکب 30 گرام + شگرف (مدبر درلہن) 10 گرام
شگرف 50 گرام لہن آدھا کلو کوٹ کر توے پر فرش و لحاظ بنائیں۔ درمیان میں
شگرف رکھیں اور اوپر بڑا پیالہ / کوٹڈا / ہنڈیا اُلٹا کر رکھیں اور تقریباً گیس کے چولہے پر
اڑھائی گھنٹے آگ دیں تیار ہے۔

مقدار خوراک..... 100mg تا 250mg

3 تریاق..... اجوائن دیسی 250g + تیزاب گندھک 50g

ڈال کر چینی کے برتن میں تر کریں اور محفوظ مقام پر پندرہ بیس دن رکھ دیں بعد
میں کھل کر رکھ لیں۔

مقدار خوراک..... 100mg تا 250mg

3 مقوی..... کچلا، جاتفل، جاوتری، قرفل، دارچینی، خولجا، بالچھڑ، افسنتین ہر ایک 10 گرام
سفوف تیار کر کے تین پاؤ شہد کا قوام تیار کر کے اس میں سفوف ملا کر معجون بنا
لیں۔

مقدار خوراک..... 1 گرام تا 3 گرام

روغن نمبر 3..... روغن تلخ روغن دارچینی 140ml اور 10ml ملا لیں۔

سرمہ نمبر 3..... سادہ دھواں جو کڑوے تیل سے تیار کیا گیا ہو نو حصے 90ml + نیلا تھوتھا
ایک حصہ 10ml باہم آمیز کر لیں۔

4 محرک..... اجوائن دیسی 40 + تیزپات 40 گرام

4 شدید..... اجوائن دیسی 40 گرام + تیزپات 40 گرام + رائی 40 گرام

4 ملین..... اجوائن دیسی 40 گرام + تیزپات 40 گرام + رائی 40 گرام + گندھک آملہ

سار 120 گرام

4 مسہل..... اجوائن دیسی 40 گرام + تیزپات 40 گرام + رائی 40 گرام + گندھک

120 گرام + مغز جمال گوٹہ 10 گرام

4 اکسیر..... پارہ 10 گرام + گندھک 70 گرام دونوں کو کھل کریں۔

مقدار خوراک 250mg تا 100mg

4 تریاق مرچ سرخ 50 گرام + رائی 100 گرام سفوف بنا کر خودی گولیاں بنالیں یا

مقدار خوراک 250mg تا 100mg

4 مقوی مرہ آمہ خشک 100 گرام + زنجبیل، پودینہ، اجوائن دیسی، فلفل سیاہ، مصطکی

رومی، فلفل دراز، عقرقرح، بادیان، زیرہ سیاہ ہر ایک 25 گرام + زعفران 9 گرام

چینی 670 گرام، شہد 335 ملی لیٹر

مرہ آمہ کوٹ کر حلوہ بنالیں باقی ادویہ کا سفوف تیار کر کے اس میں ملا لیں چینی

اور شہد کا قوام تیار کر کے ادویات ملا لیں۔

مقدار خوراک 6 گرام تا 10 گرام

4 روغن روغن تارپین 140ml + روغن قرنفل 10ml ملا لیں۔

4 سرمہ مامیراں چینی 10 گرام + مغز نیم 10 گرام دو گھنٹے کھل کر کے سفوف تیار

کریں۔

5 محرک زنجبیل 50 گرام + نوشادر 20 گرام

5 شدید زنجبیل 50 گرام + نوشادر 20 گرام + مرچ سیاہ 10 گرام

5 ملین زنجبیل 50 گرام + نوشادر 20 گرام + مرچ سیاہ 10 گرام + سناکی 80 گرام

5 مسہل زنجبیل 50 گرام + نوشادر 20 گرام + مرچ سیاہ 10 گرام + سناکی 80

گرام + ریوند عصارہ 40 گرام

5 اکسیر ہڑتال ورقہ 10 گرام + زنجبیل 40 گرام + مرچ سیاہ 30 گرام

ہڑتال ورقہ کو اچھی طرح کھل کریں اور ملا لیں۔

5 تریاق نیلا تھوٹھا 10 گرام + جمال گوٹہ 10 گرام + شیرمدار 10 ملی لیٹر + رائی 150

گرام + سہاگہ 70 گرام

اول نیلا تھوٹھا اور جمالگوٹہ کو پیس لیں پھر شیرمدار ڈال کر ایک گھنٹہ کھل کریں۔

اس کے بعد سہاگہ ملائیں آخر میں رائی ملا لیں۔

مقدار خوراک 250mg تا 100mg

5 مقوی مغز چلغوزہ، پستہ، اخروٹ، فندق، تل سفید، مغز خربوزہ، خیارین، پنہ دانہ، مغز بادام

تخم گاجر، تخم پیاز، ثعلب مصری ہر ایک 20 گرام سفوف تیار کر کے شہد تین گنا ڈال

کر ملا لیں۔

مقدار خوراک 6 گرام تا 10 گرام

5 روغن روغن بیدانجیر 240ml + ست اجوائن 10ml ملا لیں۔

5 سرمہ مرچ سیاہ 10 گرام + نوشادر 20 گرام + ہلدی 70 + عرق بادیان 250 گرام۔ عرق بادیان میں کھل کریں۔

6 محرک سہاگہ بریاں 70 گرام + ملٹھی 70 گرام

6 شدید سہاگہ بریاں 70 گرام + ملٹھی 70 گرام + شیرمدار 5 ملی لیٹر

6 ملین سہاگہ بریاں 70 گرام + ملٹھی 70 گرام + شیرمدار 5 ملی لیٹر + ریوند چینی 40 گرام

6 مسہل سہاگہ 70 گرام + ملٹھی 70 گرام + شیرمدار 5 ملی لیٹر + ریوند چینی 40 گرام + سقمونیا 50 گرام

6 اکسیر حجر الیہود 10 گرام + کھربا 10 گرام + نوشادر 10 گرام + الاچھی خرد 10 گرام + چینی 40 گرام

تمام ادویات کا سفوف تیار کریں۔

مقدار خوراک 500mg تا 1 گرام

6 تریاق ہلدی 100 گرام + شیرمدار 10 ملی لیٹر

6 مقوی میدہ گندم + تخم مغز کدو 500 گرام + مغز تربوز 500 گرام + گوند کیکر 100 گرام + دیسی کھی 200 گرام + دودھ گائے 2 کلو

اول میدہ کو کھی میں سرخ کریں بعد میں مغز کدو تربوز باریک کر کے تھوڑا تھوڑا

ڈال کر یکجان کر لیں۔ مرکب کو دودھ میں ڈال کر آگ پر رکھیں۔ جب دودھ

خشک ہو جائے اور لیس پیدا ہو جائے۔ اگر کھی کم محسوس ہو تو 50 تا 100 گرام اور

ڈال دیں۔

مقدار خوراک 50 گرام

6 روغن روغن کدو 90ml + ست پودینہ 10ml

6 سرمہ سمندر جھاگ 10 گرام + سہاگہ 10 گرام

دونوں کو ایک گھنٹہ کھل کریں سرمہ تیار ہے۔

ٹھنڈک..... طباشیر کشنیز، صندل سفید، الاچھی خرد زہر مہرہ خطائی، کبریا شمعہ پر ایک 50
گرام، نارجیل دریائی 30 گرام، کشتہ عقیق 20 گرام، کشتہ مرجان 10 گرام، ورق
نقرہ 3 گرام..... مقدار خوراک: 1 تا 3 گرام

5 ہاضم..... زنجبیل، مرچ سیاہ، فلفل دراز، نوشادر ٹھیکری ہر ایک 10 گرام + پودینہ 20
گرام + گندھک آملہ سار 40 گرام + سونف 40 گرام + میٹھا سوڈا 40 گرام
5 فولادی..... ہیرا کیس 10 گرام + مرچ سیاہ 30 گرام + ریوند خطائی 40 گرام
سوی..... ہلدی + ملٹھی + سونف ہموزن

محرک دماغ و قابض..... کشنیز 40 گرام + زیرہ سفید 20 گرام + خشخاش 20 گرام + مغز
کدو 40 گرام

محرک دماغ و ملین..... ست ملٹھی 20 گرام + کالی مرچ 5 گرام + سونف 15 گرام +
بادام 40 گرام

جوشانہ اکسیر ورم..... گل گاؤ زبان 3 گرام + زرشک 3 گرام + تخم کاسنی 3 گرام +
عناب 7 عدد + منقہ 7 عدد

اکسیر صداع..... مرچ سیاہ 30 گرام + کشنیز 60 گرام + اسطوخودوس 120 گرام
اکسیر یرقان..... زاج بریاں 80 گرام + ریوند عصارہ 10 گرام

معجون تریاق اعظم..... کلونجی 10 گرام + سناکی 30 گرام + شہد 120 گرام
تریاق تشنج..... جائفل 10 گرام + جادتری 10 گرام + فلفل دراز 20 گرام + عقرقرہ 10

گرام + سنبل الطیب 20 گرام + ہیرا ہنگ 30 گرام + آب لہسن 100 گرام
چنے برابر گولیاں بنائیں۔

تریاق کینسر..... اسارون + برگ چرائے نیپالی + بہوگنی + گل سدا بہار سفید + ہلدی ہموزن
تریاق معدہ..... اجوائن دیسی 40 گرام + گندھک 20 گرام + پودینہ 20 گرام

تریاق گردہ..... نوشادر سہاگہ جی ہر ایک 10 گرام + تخم بکائن 20 گرام + تخم نیم 20
گرام + سنگ یہود 30 گرام + الاچھی کلاں 30 گرام + قلمی شورہ 30 گرام

لڈو پیشاب روک..... چنے بھنے ہوئے ایک کلو + دیسی گھی آدھا کلو + تل سیاہ 250 گرام
+ مغز اخروٹ، مغز پستہ، چھوہارے ناریل، کشمش ہر ایک 125 گرام + چینی آدھا

کلو

اکسیر جگر..... تر پھلا 375 گرام + زنجبیل 125 گرام + تیز پات 125 گرام + اجوائن
 دیسی 125 گرام + پودینہ 125 گرام + پتری فولاد 150 گرام + عرق اذراقی
 100 گرام + درونج عقربی 125 گرام + چینی 10 کلو

پتری فولاد اور عرق اذراقی کے علاوہ باقی ادویات کو کوٹ کر 15 کلو پانی میں بھگو
 دیں صبح 12 بوتل عرق کشید کریں چینی ملا کر شربت تیار کریں۔

حب مقوی خاص..... رائی 120 گرام + مرچ سرخ 120 گرام + کشتہ اذراقی 30 گرام
 + کشتہ فولاد 40 گرام + سم الفار 3 گرام

سم الفار کو الگ پیس کر باقی ادویات کے سفوف میں ملا لیں، خوب بخودی بنائیں۔
 مقدار خوراک..... 1 تا 2 گولی

جوارش املی..... املی 250 گرام + آلو بخارا 250 گرام + پودینہ دیسی 50 گرام + زنجبیل
 50 گرام + انار دانہ 100 گرام + زرشک 100 گرام + منقہ 100 گرام + آملہ
 50 گرام + ست لیموں 50 گرام + چینی 3 کلو

آلو بخارا، املی کو پانی میں بھگو دیں باقی ادویات کا سفوف تیار کریں۔ آلو بخارا املی
 کے زلال میں چینی ڈال کر قوام تیار کر لیں پھر زرشک اور منقہ کو کوٹ کر شامل
 کریں اور سفوف ملا لیں جوارش تیار ہے۔

مقدار خوراک..... 6 گرام تا 10 گرام

کشتہ چاندی..... برادہ چاندی 10 گرام + نوشادر ٹھیکری 25 گرام
 لوہے کی کڑاہی میں برادہ چاندی ڈال کر نیچے آگ جلائیں جب خوب گرم ہو
 جائے تو نوشادر باریک شدہ چٹکی ڈالتے جائیں آہستہ آہستہ نوشادر ختم ہو جائے
 اور دھواں نکلنا بند ہو جائے اور نیچے اُتار لیں خاکستری رنگ کا کشتہ چاندی تیار
 ہے۔

کشتہ نیلا تھوٹھا..... صاف لٹھے کا ٹکڑا لے کر دیسی گھی کا لپ کریں اس پر نیلا تھوٹھا کی ڈلی
 رکھ کر باندھ دیں۔ تار امیرا کا نغہ بنا کر پانچ کلو اوپلوں کی آگ دیں۔

کچلا مدبر..... کچلا 250 گرام + ریت ایک کلو
 ریت کڑاہی میں ڈال کر خوب گرم کریں اور لوہے کی سلاخ سے ہلاتے رہیں۔
 تھوڑا کچلا ڈال دیں کچلا گرم ہو کر پھول جائے گا۔ جب دھواں نکلنا شروع ہو تو

اُتار لیں اور ہاون دستہ میں کوٹ کر محفوظ کر لیں۔

تریاق برص..... بلادور 10 گرام + بانچی 20 گرام + تر پھلا 50 گرام حب نخودیاں تیار کریں۔

کوکونٹ مقوی دماغ و اعصاب..... نارجیل 250 گرام + پستہ 250 گرام + چینی 250 گرام + ورق نقرہ حسب ضرورت + پانی 250 گرام
حب صابر..... رائی + گندھک + تمہ ہموزن

تریاق سنا..... سناکی + گندھک آملاہ سار ہموزن

برنی دافع سوزش..... کھویا 250 گرام + مغز بادام 250 گرام + تخم کدو 200 گرام + خشخاش 200 گرام + الاچی خرد 6 گرام + ورق نقرہ حسب ضرورت

مقوی معدہ..... جاوتری 10 گرام + دارچینی 40 گرام + تیز پات 50 گرام سفوف تیار کریں۔

تریاق تبخیر..... شگرف 10 گرام + جائفل 10 گرام + قرفل 20 گرام + دارچینی 10 گرام + عقرقرحہ 10 گرام + فلفل دراز 20 گرام + زنجبیل 20 گرام

غدی سوزش..... سہاگہ 20 گرام + ست ملٹھی 30 گرام + گندھک 30 گرام

تریاق تشنج..... جائفل 10 گرام + جاوتری 10 گرام + فلفل دراز 20 گرام + عقرقرحہ 10 گرام

گرام + سنبل الطیب 20 گرام + ہیراپنگ 30 گرام + آب لہسن 100 گرام

مقدار خوراک..... 500 ملی گرام تا 1 گرام

آب شفاء..... ست اجوائن 10 گرام + ست پودینہ 10 گرام + کافور 20 گرام

اعصابی ہاضم..... بچی کھار 20 گرام + سہاگہ 20 گرام + الاچی کلاں 40 گرام سفوف

تیار کریں۔ مقدار خوراک: 1 گرام تا 3 گرام

سدا جوانی..... نارجیل، چھوہارہ، کشمش، مغز اخروٹ، چینی ہموزن

مقدار خوراک..... 10 گرام تا 20 گرام ہمراہ دودھ گائے

5 ملین خاص..... ہلدی، ملٹھی، سونف، گندھک، سناکی ہموزن

3 شدید خاص..... کلونچی 30 گرام + دارچینی 10 گرام

تریاق وجع القلب..... سقمونیا، ریوند عصارہ، کالی مرچ، سنڈھ، نوشادر، سورنجاں شیریں

ہموزن

حب جدید..... سقونیا، ریوند عصارہ، گوگل بھنسیا، غاریقون، مصر، نمک طعام، ست ملٹھی ہر ایک 10 گرام + تربد سفید 40 گرام عرق بادیان سے حبوب نخودی جوارش جالینوس..... زعفران، اسارون، بالچھر، مکھاں، ج، چرانہ شیریں، حب آلاس، خولجان، سنڈھ، دارچینی، سعد کوفی، عود بلسان، کالی مرچ، لونگ، قسط شیریں، الاچھی خرد ہر ایک 10 گرام + مصطکی رومی 25 گرام + شہد 3 گنا حب شفاء..... تخم دھتورہ 30 گرام + ریوند چینی 10 گرام + سنڈھ 10 گرام + گوند کیکر 20 گرام حبوب نخودی صغیر

مجنون جو گراج گوگل..... اتیس شیریں، اندر جو شیریں، باؤ بیڑنگ، بچھ بہارنگی، اجمود، پاٹھا، پیپل کلاں، پیلا مول، تخم سنبھالو، چب، زنجبیل، زیرہ سفید، زیرہ سیاہ، سرسوں، ہینگ، چیتہ لکڑی، کٹکی، گج پیپل ہر ایک 10 گرام + تر پھلا 400 گرام + گوگل 600 گرام + شکر $2\frac{1}{2}$ کلو

مجنون نجاج..... اسطوخودوس 5 گرام + افقیون 50 گرام + آملہ 100 گرام + بسفاج 50 گرام + پوست بیڑہ 100 گرام + نسوت 50 گرام + پوست ہلیلہ زرد 200 گرام + ہلیلہ سیاہ 100 گرام + دیسی گھی / روغن بادام 100ml + شکر 2 کلو 100 گرام

تمام ادویات کوٹ کر سفوف بنالیں پھر گھی یا روغن میں چرب کریں پھر شکر کا قوام بنا کر ڈال دیں۔

شربت احمد شاہ..... اسطوخودوس 75 گرام + افقیون 75 گرام + بادرنبویہ 75 گرام + برگ گاؤزبان 200 گرام + بسفاج نیم کوفتہ 75 گرام + تخم فرنج مشک 75 گرام + برگ فرنج مشک 75 گرام + سناکی 75 گرام + گل بنفشہ 50 گرام + گل سرخ 40 گرام + گل نیلوفر 75 گرام + ہلیلہ سیاہ 75 گرام + روح گلاب 400 ملی لیٹر + شکر سفید چار کلو

شربت بزوری بارد..... بیخ کاسنی 200 گرام + تخم خربوزہ 150 گرام + تخم خیارین 300 گرام + مغز تخم تربوز 75 گرام + شکر سفید 8 کلو
شربت صندل..... برادہ صندل سفید 50 گرام + شکر سفید تین پاؤ
شربت بنفشہ..... گل بنفشہ 500 گرام + شکر سفید 8 کلو

شربت انجبار..... بیخ انجبار 50 گرام + شکر سفید تین پاؤ

مجنون اذراقی..... اگر 25 گرام + الاچھی 25 گرام + آملہ خشک 25 گرام + صندل سفید 25 گرام + پیپل کلاں 25 گرام + پچلا مدبر 50 گرام + بادیان 25 گرام + بالچھڑ 25 گرام + جادتری 25 گرام + جائفل 25 گرام + دارچینی 25 گرام + زنجبیل 25 گرام + سعد کونی 25 گرام + عود بلسان 25 گرام + فلفل سیاہ 25 گرام + فلفل سفید 25 گرام + لونگ 25 گرام + کلونجی 25 گرام + مصطکی رومی 25 گرام + شکر سفید $1\frac{1}{2}$ کلو + زعفران 5 گرام + عرق گاؤ زبان 25 ملی لیٹر + شہد $1\frac{1}{2}$ کلو

مجنون فلاسفہ..... آملہ خشک، بیہڑہ، پیپل کلاں، ثعلب مصری، دارچینی، زنجبیل، کالی مرچ، گل بابونہ، مغز چلغوزہ، مغز نارجیل، چیتہ لکڑی، زراں مدحرج ہر ایک 50 گرام + مویز منقہ 150 گرام + شکر 1 کلو 875 گرام

مجنون حمل عنبری..... اگر صندل سفید، بنسلو چن، بیخ انجبار، تخم خرفہ سیاہ، درونج عنبری، عود صلیب، گل ارمنی، مازوئے سبز ہر ایک 10 گرام + مغز تربوز 20 گرام + مروارید 5 گرام + ابریشم مقرض 10 گرام + بسد احمر محرق مخلول 10 گرام + شہد 250 گرام + شکر 250 گرام + شریت غورہ 300 ملی لیٹر + عنبر 2 گرام + نظرون بنجاری 10 گرام + ورق طلا 100 ملی گرام + ورق نقرہ 4 گرام

نوشدار لولوی..... اذخر مکی، بالچھڑ، بنسلو چن، تخم خرفہ سیاہ، تیز پات، سعد کونی، گل ارمنی، گل سرخ، بسد احمر مخلول ہر ایک 20 گرام + عود ہندی 35 گرام + مروارید 10 گرام + یشب سبز 20 گرام + ابریشم مقرض 20 گرام + آملہ خشک 100 گرام + شہد 700 گرام + قوام شکر 700 گرام + عنبر 2 گرام + زعفران 10 گرام + عرق گاؤ زبان 40 ملی لیٹر + مصطکی رومی 20 گرام + گھی 5 گرام + ورق نقرہ 8 گرام + جواہر مہرہ..... بسد احمر 25 گرام + بنسلو چن 25 گرام + جدوار 25 گرام + زمرد سبز 25 گرام + زہر مہرہ 25 گرام + شاخ مرجان 25 گرام + کھربائے شمع 25 گرام + مروارید 50 گرام + مومیائی 25 گرام + نیلم 25 گرام + یاقوت سرخ 125 گرام + ورق نقرہ 35 گرام + عنبر 30 گرام + مشک 2 گرام + یشب سبز 25 گرام + مصطکی 25 گرام + عرق گلاب 750 ملی لیٹر + ورق طلا 8 گرام +

فیروزہ 25 گرام + لاجورد 25 گرام + گھی 20 گرام

عرق عنبر..... ابریشم مقرض، اذخر کمی، اشنہ، الاچھی خرد، الاچھی کلاں، انیسوں، صندل سفید، برگ
تلسی، بالچھڑ، بنسلو چن، بادیان، بہمن سرخ، پوست ترنج، پوست بیرون پستہ، تیج قلمی،
دارچینی، درونج، عقربی، تیز پات، سعد کوفی، شقاقل مصری، لونگ، دھنیا، گل سرخ، گل
گاؤ زبان ہر ایک 50 گرام + انار شیریں 600 گرام + سیب 300 گرام + عنبر
اشہب 2 گرام + کچور 50 گرام + اگر 50 گرام + زعفران 3 گرام + روح
کیوڑہ 150 ملی لیٹر + عرق گاؤ زبان 225 ملی لیٹر + عرق بادرنجبویہ 225 ملی لیٹر +
پانی 12 لیٹر

جوارش انارین..... الاچھی خرد 10 گرام + بالچھڑ 35 گرام + پوست بیرون پستہ 10
گرام + پوست ترنج 10 گرام + الاچھی کلاں 10 گرام + مصطکی 18 گرام + گھی
5 گرام + رب انار شیریں $1\frac{1}{2}$ کلو + رب انار ترش $1\frac{1}{2}$ کلو + آب پودینہ 500
ملی لیٹر + شکر سفید 5 کلو



غذا کے اصول

- 1- کھاؤ، پیو لیکن زیادتی نہ کرو۔ (القرآن)
- 2- کھانے سے پہلے بسم اللہ اور آخر میں یہ دعا پڑھنی چاہئے:
اَلْحَمْدُ لِلّٰهِ الَّذِیْ اَطْعَمَ وَ سَقٰی وَ سَوَّغَهُ وَ جَعَلَ لَهٗ مَخْرَجًا
”اللہ کا شکر ہے جس نے کھلایا، پلایا، اس کو طبیعت کے موافق کیا اور اس کے نکلنے کا انتظام کیا۔“
- 3- غذا ہمیشہ آہستہ اور چبا کر کھانی چاہئے۔
- 4- متوازن غذا اور اشیاء بدل بدل کر استعمال کرنی چاہئے۔
- 5- بڑھاپے میں غذا مقوی، نرم اور کم مقدار میں استعمال کرنی چاہئے۔
- 6- کھانا بھوک لگنے پر کھانا چاہئے۔ ثقیل اور روڑی غذا میں استعمال نہ کی جائیں۔
- 7- کھانے سے ایک یا دو گھنٹے پہلے کوئی چیز نہ کھائی جائے۔
- 8- ہفتہ میں ایک مرتبہ گوشت ضرور کھانا چاہئے۔
- 9- پھلوں کا جوس پینے کی بجائے اصل پھل کھانے میں زیادہ قوت ہوتی ہے۔
- 10- دودھ پیتے رہنا چاہئے تاکہ کیلشیم کی کمی نہ ہو۔
- 11- غذا میں آٹا اور شوگر براؤن (گر، شکر) استعمال کریں۔
- 12- دن میں آٹھ تا دس گلاس پانی ضرور پینا چاہئے۔
- 13- غذا معتدل ہو بہت ٹھنڈی یا بہت گرم غذا معدہ و جگر کے لئے نقصان دہ ہیں۔
- 14- ہر وقت کھانا پینا صحت کے لئے مضر ہے۔
- 15- کھانے کا درمیانی وقفہ کم از کم چھ گھنٹے ہونا چاہئے۔
- 16- اکثر خالی پیٹ رہنا بھی نقصان دہ ہے۔
- 17- کھانا تھوڑی سی بھوک رکھ کر کھائیں۔



مریض کیلئے غذائی اصول

- 1- شدید بھوک کے بغیر غذا نہ دیں۔
- 2- جب مریض غذا کے لئے اصرار کرے تو اسے لطیف غذا (غذی اعصابی) دیں مثلاً یخنی، شوربا، پھلوں کا رس، دودھ اور گھی وغیرہ۔
- 3- جسم میں حرارت کی کمی ہو یا تعفن (بخار) زیادہ ہو تو ٹھوس غذا (روٹی، چاول وغیرہ) بند کر دیں۔
- 4- بدن میں ضعف کے ساتھ رطوبات کی زیادتی ہو تو غذا کم دی جائے اگر غذا ہضم کرنے کی طاقت زیادہ ہو تو مقدار بڑھا دی جائے۔
- 5- اگر معدہ میں خرابی ہو تو ایسی غذائیں دیں جو آنتوں میں جا کر ہضم ہوں جیسے روغنی اشیاء وغیرہ تاکہ معدہ کو زیادہ کام نہ کرنا پڑے۔
- 6- اگر آنتوں میں خرابی ہو تو ایسی غذا دیں جو معدہ میں ہی ہضم ہو جائیں جیسے نشاستہ دار اور لحمی اشیاء وغیرہ۔
- 7- جسم میں سدے ہوں تو ہر غذا میں روغنی اشیاء کا اضافہ کر دیں جیسے دودھ، گھی، بادام روغن اور روغن زیتون وغیرہ۔
- 8- جب تک جسم میں متعفن مواد موجود ہو تو مقوی غذا نہ دیں۔ جب جسم تعفن سے پاک ہو جائے اور اعضاء میں غذا کی طلب پیدا ہو جائے تو طاقتور غذا دینی شروع کر دیں۔
- 9- گردوں کے امراض میں لیکوئیڈ غذا دیں جیسے دودھ، چائے، پھلوں کا رس وغیرہ۔
- 10- آنتوں کے سوزشی امراض جیسے پچیش، ٹائی فائیڈ، یرقان میں ٹھوس غذا بند کر دیں۔ دلیہ، جو اٹھے کی سفیدی اور دودھ استعمال کرائیں۔

معالج کو چاہئے کہ وہ مریض کی غذا کا شیڈول اس کے مزاج کے مطابق ترتیب

برصغیر کی تقریباً تمام اغذیہ کے نام ان کے مزاج کے مطابق ترتیب دیئے گئے ہیں تاکہ علاج طبعی طریقے سے کیا جاسکے۔ جو اغذیہ مریض کے مزاج کے خلاف آئیں ان پر کراس کا نشان (x) لگا دیں اور مریض کو ان چیزوں سے مکمل پرہیز کرائیں۔ اس کے ساتھ ساتھ مریض کو تسلی بخش علاج کا یقین دلائیں کیونکہ مکمل علاج میں پچاس فیصد غذا پچیس فیصد دواء اور پچیس فیصد نفسیاتی تسلی شامل ہے۔



برف کارخانے کی ترش لسی، بیکری، ٹیڑا پیک جوس۔
مصالحہ جات: اناردانہ، املی، کچری، آملہ، لیموں، پوست ترنج۔

ایچارٹ 3:

صبح: فارمی انڈا فرائی، آملیٹ، اُبلے انڈے، بھنے ہوئے چنے، نمکو لسی، مربہ تمہ، بیسن کا
حلوہ، لونگ + دارچینی + جاوتری کا قہوہ۔

دوپہر: گوشت اونٹ، سری پائے، گوشت گائے، بھینس، اوجڑی، مسور کی دال، مسور سیاہ،
دال چنے کی، چنے، بیسنی روٹی، پالک، قیمہ روٹی، کچناز، میتھی کا ساگ، کرڈھی، تنکے
کباب، شامی کباب، چوہنگاں، شملہ مرچ، کریلے آم کا اچار۔

رات: دوپہر والی غذا۔

پہل: انگور ترش، پکے لوکاٹ، چھوہارے، جاپانی پھل، ترش آم، کھجور خشک، پستہ، موز، منقہ،
خشک انجیر، تل سیاہ، کاجو۔

سلاد: ٹماٹر، پیاز، سبز مرچ، شملہ مرچ۔

مصالحہ جات: بادیاں، خطائی، دارچینی، لونگ، جاوتری۔

ایچارٹ 4:

صبح: مغز اخروٹ، میٹھے انڈے، دیسی، خوبانی خشک، انڈے آملیٹ، مربہ آم، کھجور تر، قہوہ
اجوائن + پودینہ + کچور + تیز پات، میٹھی سوگی + بادام زردی انڈا + شہد۔

دوپہر: گوشت بکرا، ساگ تارا میرا، باتھو، میتھرے، دیسی مرغ، کلجی، سہانجے کا اچار،
لہسن، سرخ مرچ۔

رات: دوپہر والی غذا۔

پہل: پیتا، کھجور تر، خوبانی خشک۔

سلاد: سبز پودینہ۔

چٹنی: (سبز پودینہ + لہسن + نمک) دیسی گھی میں بھون کر۔

مصالحہ جات: سبز مرچ، لہسن، زیرہ سیاہ، میتھرے۔

چارٹ 5:

صبح: انڈا بٹخ، حلوہ بادام، حلوہ ادرك، دلیا گندم، مغز بادام، حلوہ سوچی دیسی گھی میں پکا کر،
مرہہ ادرك، مولیٰ والی روٹی سرخ مرچ ڈال کر، دودھ شہد ملا کر، قہوہ سونٹھ، دودھ
بکری، دودھ اونٹنی۔

دوپہر: گوشت بکرا، چھترا، تیتڑ، بیڑ، کبوتر، چڑے مرغابی، بٹخ دیسی، ٹینڈے ساگ، مکو
(پیلک)، پیٹھا، کالی توری، دال مونگ چھلکے والی، کدو، گاجر، گوشت بکرا ڈال کر۔
رات: دوپہر والی غذا۔

پہل: تازہ میٹھے انگور، میٹھا خربوزہ، میٹھا آم۔

مشروبات: قہوہ سونف + ادرك + شہد، شربت شہتوت، دودھ گائے، دودھ بکری، دودھ
اونٹنی، آم، کالک شیک، روغن زیتون، بادام روغن، دودھ گھی، شربت بزوری حار۔
مصالحہ جات: کالی مرچ، نمک، ہلدی، ادرك۔

چارٹ 6:

صبح: کدو کا حلوہ، حلوہ پیٹھا، حلوہ گاجر، مرہہ گاجر، مرہہ بھی، مغزیات کا حریرہ، دودھ والی
سویاں، فرنی، برنی، مکھن، میٹھے چاول، ملائی، سونف + الائچی چھوٹی + زیرہ سفید کا
قہوہ چہار مغز۔

دوپہر: کدو، مولیٰ، پیلے شلجم، ٹینڈیاں، کالی توری، گاجر، چقدر، کھجڑی، مونگی دال، چاول
میٹھے۔

رات: دوپہر والی غذا۔

پہل: کیلا، ناشپاتی، گرما، پھیکا خربوزہ، گنا، گندیری، مسمی۔

سلاد: مولیٰ، گاجر۔

مشروبات: رس گنا، شربت بزوری معتدل، شہد پانی میں ڈال کر، کیلے، کالک شیک،
دودھ بھیڑ۔

مصالحہ جات: زیرہ سفید، سونف، الائچی خرد۔



ٹھوس ادویات کیلئے وزن اور مائع

ادویات کیلئے حجم کے پیمانے

وزن کے پیمانے

(الف) میٹرک نظام

1000 مائیکروگرام	ایک ملی گرام	1000 ملی گرام	ایک گرام
10 گرام	ایک ڈیکا گرام	100 گرام	ایک ہیکیٹو گرام
1000 گرام	ایک کلوگرام	10 کلوگرام	ایک میٹرک گرام
1000 کلوگرام	ایک ٹونی	100 کلوگرام	ایک کونینٹل

(ب) برطانوی نظام

60 گرین	ایک ڈرام	8 ڈرام	ایک اونس
16 اونس	ایک پونڈ	112 پونڈ	ایک ہنڈرڈ ویٹ
20 ہنڈرڈ ویٹ	ایک ٹن		

(ج) برطانوی اوزان بمقابلہ میٹرک اوزان

برطانوی	میٹرک	برطانوی	میٹرک
ایک گرین	0.0648 گرام	ایک ڈرام	1.772 گرام
ایک اونس	28.35 گرام	ایک پونڈ	454 گرام
ایک ہنڈرڈ ویٹ	50.8 کلوگرام	ایک ٹن	1016 کلوگرام

(د) میٹرک نظام بمقابلہ برطانوی نظام (اندازاً) چھوٹے پیمانے

میٹرک	برطانوی	میٹرک	برطانوی
30 گرام	ایک اونس	15 گرام	چار ڈرام
10 گرام	ڈھائی ڈرام	5 گرام	75 گرین

45 گرین	3 گرام	60 گرین	4 گرام
ساڑھے سات گرین	500 ملی گرام	30 گرین	2 گرام
1 گرین	60 ملی گرام	ڈیڑھ گرین	100 ملی گرام
1/2 گرین	30 ملی گرام	3/4 گرین	50 ملی گرام
1/6 گرین	10 ملی گرام	1/3 گرین	20 ملی گرام
		1/60 گرین	ایک ملی گرام

(ھ) میٹرک نظام بمقابلہ برطانوی نظام (بڑے وزن)

برطانوی	میٹرک	برطانوی	میٹرک
ڈھائی ڈرام	10 گرام	15.432 گرین	ایک گرام
3.527 اونس	100 گرام	1 اونس	30 گرام
22.406 پونڈ	ایک میٹریا گرام	2.404 پونڈ	1000 گرام
			(کلورائیڈ)
220.463 پونڈ	ایک کونینٹل	110.231 پونڈ	ایک سنٹر
		0.9842 ٹن	ایک ٹونی



مانع ادویات کیلئے حجم کے پیمانے

(الف) میٹرک نظام

1 سنٹی لیٹر	10 ملی لیٹر	ایک ملی لیٹر	1000 مائیکرو لیٹر
1 ڈیکی لیٹر	10 لیٹر	1 ڈیسی لیٹر	10 سینٹی لیٹر
1 کلو لیٹر	10 ہیکٹو لیٹر	ایک ہیکٹو لیٹر	10 ڈیکی لیٹر

(ب) برطانوی نظام

1 اونس	8 ڈرام	ایک ڈرام	60 منم
ایک پائنٹ	20 اونس	1 پونڈ	16 اونس
1 گیلن	4 کوارٹ	ایک کوارٹ	2 پائنٹ
		1 بیرل	ساڑھے 31 گیلن

(ج) برطانوی نظام بمقابلہ میٹرک نظام اندازاً

15 ملی لیٹر	4 ڈرام	4 ملی لیٹر	1 ڈرام
60 ملی لیٹر	2 اونس	30 ملی لیٹر	1 اونس
120 ملی لیٹر	4 اونس	90 ملی لیٹر	3 اونس
250 ملی لیٹر	8 اونس	180 ملی لیٹر	6 اونس
1000 ملی لیٹر	1 کوارٹ	500 ملی لیٹر	1 پائنٹ
		4.546 ملی لیٹر	1 گیلن

(د) میٹرک نظام بمقابلہ برطانوی نظام اندازاً

1 ڈرام	4 ملی لیٹر	15 منم	1 ملی لیٹر
1 اونس	30 ملی لیٹر	4 ڈرام	15 ملی لیٹر
3 اونس	90 ملی لیٹر	2 اونس	60 ملی لیٹر
8 اونس	250 ملی لیٹر	6 اونس	180 ملی لیٹر
1 کوارٹ	1000 ملی گرام	1 پائنٹ	500 ملی لیٹر

حجم کے گھریلو پیمانے اور ان کے میٹرک اور برطانوی اندازاً نعم البدل

برطانوی	میٹرک	گھریلو
1 تا ڈیڑھ منم	0.06 تا 1.1 ملی لیٹر	1 بوند
ایک ڈرام	5 ملی لیٹر	چائے کا چمچ برابر
دو ڈرام	8 ملی لیٹر	ڈیزل چمچ برابر
1/2 اونس	15 ملی لیٹر	کھانے کا چمچ برابر
8 اونس	250 ملی لیٹر	ایک گلاس



انگریزی و دیسی اوزان و پیمانے

اوزان برائے مائع ادویات

60 قطرے کا ایک ڈرام	8 ڈرام کا ایک اونس
20 اونس کا ایک پائنٹ	2 پائنٹ کا ایک کوارٹ
4 کوارٹ کا ایک گیلن	8 پائنٹ کا ایک گیلن

اوزان برائے خشک ادویات

20 گرین کا ایک اسکروپل	3 اسکروپل کا ایک ڈرام
60 گرین کا ایک ڈرام	8 ڈرام کا ایک اونس
16 اونس کا ایک پونڈ	28 پونڈ کا ایک کوارٹر
4 کوارٹر کا ایک ہنڈریڈ ویٹ	20 ہنڈریڈ ویٹ کا ایک ٹن

طبی اور ڈاکٹری اوزان کا مقابلہ

تچہ	ایک گرین	درہم	ایک ڈرام
ماشہ	ایک گرام	اوقیہ	ایک اونس
10 رتی	ایک اسکروپل	رطل	ایک پونڈ

انگریزی اوزان کی دیسی اوزان سے مطابقت

ایک گرین	ایک دانہ گندم یا 1/2 رتی	ایک اسکروپل	سوا ماشہ یا 10 رتی
ایک ڈرام	ایک درم یا ساڑھے ماشہ	ایک اونس	ایک اوقیہ یا تولہ 8 ماشہ
ایک پونڈ	ایک رطل یا تقریباً 1/2 سیر	2 گرین	تقریباً ایک رتی
15 گرین	تقریباً ایک ماشہ	3 ڈرام	تقریباً 1 تولہ یا روپیہ بھر
82 پونڈ	ایک من تقریباً	1 سی سی	تقریباً 17 بوند

نوٹ: لاطینی الفاظ ڈیسی مل دسواں، سینٹی یعنی سوواں، ملی یعنی ہزارواں اور ایک کلوگرام ہزار گرام کے برابر ہے۔

قدیم طبی اوزان

64 ماشہ	پل	سواتین رتی	دانگ
ایک رتی	حبہ	ساڑھے 4 ماشہ	مشقال
چار چاول	شعیرہ	ایک ماشہ	گرام
ڈھائی تولہ تقریباً	اوقیہ	چار ماشہ	ٹنک
آدھا سیر تقریباً	رطل	21 ماشہ	دام پختہ
14 ماشہ	دام خام	ساڑھے تین ماشہ	درم
4 دانہ رائی	ایک چاول (برنج)	ایک ماشہ	8 رتی
آدھا رتی	قمحہ	ایک تولہ	12 ماشہ
2 رتی	قیراط	ایک چھٹانک	5 تولے
ایک چاول	8 خشخاش	ایک سیر	16 چھٹانک
ایک رتی	8 چاول	ایک من	40 سیر

دیسی اوزان

1 ماشہ	8 رتی	1 رتی	8 چاول
1 چھٹانک	5 تولہ	1 تولہ	12 ماشہ
1 پاؤ	4 چھٹانک	1/2 پاؤ	2 چھٹانک
1 سیر	16 چھٹانک	1/2 سیر	8 چھٹانک

دیسی اوزان کا اعشاری اوزان سے مقابلہ

125 ملی گرام	ایک رتی	15.6 ملی گرام	ایک چاول
11.8 گرام	1 تولہ	1 گرام تقریباً	ایک ماشہ
560 گرام	1 سیر	59 گرام	5 تولہ
20 تولہ	. ٹار	نصف سیر	رطل
نصف سیر	- ٹار	1 چاول	برنج

ایک سیر	ٹار ماراٹار	4 ماشہ	ڈرام
ساڑھے تین ماشہ	درم درہم	4 ماشہ	دام
1 کلوگرام	1000 گرام	ساڑھے چار ماشہ	مشقال
1 سیر 1 چھٹانک	1 لیٹر	1 سیر 1 چھٹانک	1 کلوگرام

ویسی اوزان کا اعشاری اوزان سے موازنہ

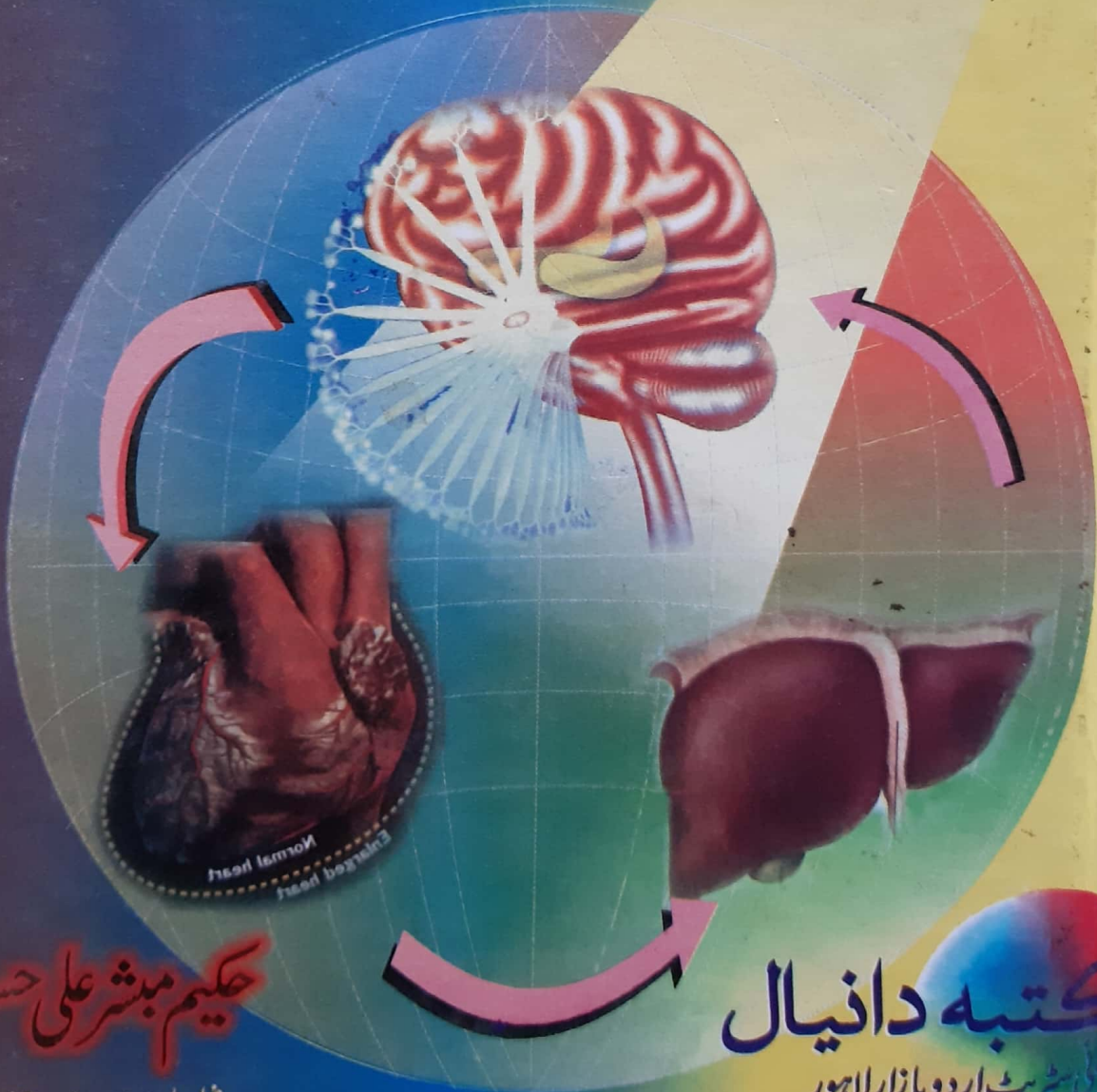
240 گرام	ایک پاؤ	960 گرام	ایک سیر
125 ملی گرام تقریباً	1 رتی	11.8 گرام	ایک تولہ
		15.6 ملی گرام	1 چاول



سائنسٹک ریسرچ پر مبنی معالجاتی کاوش

طِبِّ صَابِر

۲۴۰ سے زائد امراض کا تعارف، اسباب اور علاج



حکیم مبشر علی حسن

فاضل علوم اسلامیہ طب و جراثیم

مکتبہ دانیال

غزنی سٹریٹ اردو بازار لاہور

0333,4276640